

葵峰的山水 都藏在一碗富硒鲜叶油茶里

□记者 黄雅维 廖源



采摘富硒茶。



富硒鲜叶油茶以兴业县葵峰富硒茶为主料。



油茶配鸡，鲜香味美。

打油茶是慢工细活。

有一种茶，初次喝，有点排斥；第二次，逐渐接受；第三次，开始想念；再往后，好像再也戒不掉了……这种以茶叶、大蒜、花生、生姜为主要食材制作而成的油茶，就是一款能让人记忆深刻的茶，它算是一种饮品，也是一种食物，可以拌着饭吃，煮粉吃，还可以作为火锅汤底，烫上各种菜肴，比如油茶鸡。

跟以往用制好的茶叶打出的油茶不同，这次在逸养阁餐厅喝到的油茶是采用兴业县葵峰富硒茶产业示范区种茶基地新鲜采摘的茶叶制作。都说新鲜食材是对美食最大的致敬，“高山云雾出好茶”，独特的地理环境，使得兴业县葵峰常年云雾缭绕，夙夜珠露滋润，土层深厚疏松的红壤土，通透性好，有机质含量较高，特别是含有天然富硒，使得所产茶叶富含多种微量元素，一碗富硒鲜叶油茶则把葵峰的山水都揉进了进来。



甘醇清香，回味无穷。

富硒鲜叶油茶，药食同源瑰宝

“打油茶是慢工细活，急不来。”逸养阁餐厅负责人曾玉梅说，富硒鲜叶油茶的制作方法是以兴业县葵峰富硒茶为主料，放入生姜、葱、蒜、花生等佐料，用粗重的L型木锤子反复上下捶打，左右翻炒，加油炒至微焦而香，促使茶叶和生姜、大蒜、葱头的微量元素溢出，直至将它们打成黏稠胶状，才算“成功”。

然后再放入水煮沸，轻匀慢拌，将各类食材化解到茶的甘苦之中，充分融合。熬好后，用竹子做的“茶叶隔”将茶渣姜渣从小小的漏孔隔

开，一锅浓郁的油茶即呈现上桌。

什么是富硒茶？曾玉梅介绍，产于富硒地区的茶叶即为富硒茶，茶叶的硒80%是对人体有益的蛋白有机硒。兴业县山山镇是玉林知名产茶之乡，土壤中富含硒，茶叶种植有着悠久的历史。研究表明，茶树是天然富硒能力较强的植物，富硒茶叶较普通茶叶滋味更醇厚甜爽，香气也更持久浓郁，不仅能使人享受到品茗的乐趣，而且又补充了人体所需的微量元素和氨基酸。

油茶配鸡肉，味蕾鲜甜茶香之旅

喝油茶是个颇为讲究的过程，因为每一碗油茶都有别样滋味，所以必须好好享受。

开火煮沸5分钟，待到油茶香气飘散开来，舀出一碗，加入米花、油果和葱花这些配角，还可以根据不同的口味，点入适当的盐，这才是一碗完美的油茶。端起来，闻一闻，富硒鲜叶油茶与葱姜的气息混合，那香气袭人的味道，可谓色香味俱全。

啖第一口鲜叶油茶，浓郁的新鲜茶香在口腔中蔓延，略带清苦之涩，但又夹杂着一丝炒米和油果的甘香，碳水融化后带来的甜味，使得油茶之前的棱角不再那么难以接受。多喝几口后逾觉甘醇清香，令人回味无穷。

喝完一碗，还想再续一碗。

正所谓，一锅苦、二锅涩、三锅四锅好油茶，烹制油茶鸡用的便是第三第四锅的油茶。这时的油茶已经渐渐褪去了最初的涩苦，剩下更多的是甘甜的味道，配上本地土鸡，可谓绝配。

只见油茶在咕噜咕噜沸腾，倒入鸡肉，这时，油茶因为有了油水的荤香而变得更醇厚，再啖一口汤，初始的涩感已经消散无踪。而鲜嫩的鸡肉，因为充分吸收了油茶的清香，肉质更加嫩滑，味道更为甜美可口。

油茶配鸡肉，鸡肉赋予了油茶鲜甜，油茶回馈了鸡肉甘醇。这个春日，不妨让味蕾来一场茶香之旅吧。